

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Lison Pramaggiore



VINIFICAZIONE

La nostra linea Ca' Venere Convenzionale nasce dalla passione per una terra ricca di storia e di infinite risorse. Questa selezione di vini è il frutto dell'amore per la nostra cultura e per le nostre origini. Un amore che si rivela, sorso dopo sorso, in un calice che nasconde infiniti segreti ed esprime veri e propri sentimenti legati all'appartenenza, alle radici, alle tradizioni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso con riflessi violacei, profumi vinoso intensificato dalle sfumature di frutti di bosco. Un vino dal sapore pieno e leggermente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino ideale con arrostiti, stufati, brasati di carne.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Doc Lison Pramaggiore
GRADO ALCOLICO	12.50 % vol
ZUCCHERI	4,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml